



2022 Château d'Altugnac

Terres Amoureuses, Limoux AOP

Liebesbeziehung zu Frankreich

Beschreibung:

Das Château d'Antugnac befindet sich im Herzen des Haute-Vallée de L'Aude im malerischen Limoux. Die zwischen 300 und 500 Metern über Meer liegenden Weinberge weisen eine Kombination aus hellen und steinigen Ton- und Kalkböden auf. Geschützt durch die Pyrenäen herrscht ein ozeanisches-mediterranes Klima mit kühlen Nächten. Der Wein mit seiner cremigweichen Textur erinnert in der Stilistik an die Weissweine des Burgunds, kräftig mit einer ausgeprägten Eichenholznote.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen. Verführerischer Duft mit viel Gelbfrucht, Wiesenkräutern und einer zart-ätherischen Note. Am Gaumen herrlich ausgewogen, zugleich vollmundig, saftig und kraftvoll, aber auch jederzeit Spannend und klar, mit satter Frucht reifer Birnen, Quitte und Ananas. Sehr fein auch die dezenten Anklänge von Zitronenminze, Blütenhonig und Brioche mit feiner nussiger Röstnote.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Altugnac
Bewertung(en):	
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0370022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Altugnac

Terres Amoureuses
Limoux AOP

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren